

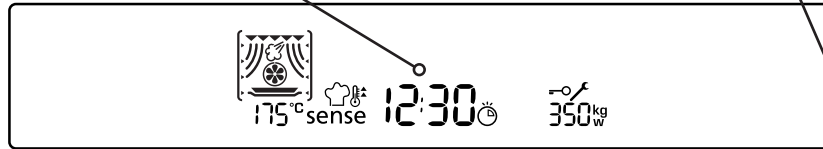
PANNELLO COMANDI

VISUALIZZATORE DIGITALE

Il visualizzatore evidenzia un orologio a 24 ore e simboli indicatori.

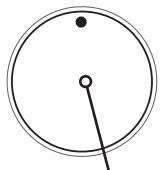
TASTO DI AVVIO JET START

Utilizzare questo tasto per iniziare la cottura o richiamare la funzione Jet Start.



TASTO DI ARRESTO

Premere brevemente per fermare o riavviare una delle funzioni del forno.



IL PULSANTE << consente di ritornare alla fase precedente di una sequenza di impostazione per modificarla prima di iniziare la procedura di cottura.



Il pulsante OK consente di confermare la selezione e porta automaticamente all'impostazione successiva da eseguire prima di iniziare la procedura di cottura.

LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE consente di scegliere tra varie funzioni.	
FUNZIONE	DESCRIZIONE
Standby	Orologio 24 ore, display vuoto e timer cucina
Microonde	Cottura e riscaldamento solo con microonde
Tasto Funzione Crisp	Cibi a base di impasto come Pizza e focacce
Grill	Brunitura solo con il Grill
Turbogrill	Uso del grill
Turbogrill + MW	Cottura con il Grill e microonde
Aria Ventilata	Cottura con aria calda
Aria ventilata + mw	Cottura arrosto con aria calda + microonde
Riscaldamento rapido	Preriscaldare il forno vuoto prima di usare il riscaldamento del forno
Vapore 6th Sense	Cottura a vapore
Jet Defrost	Scongelamento rapido
Risc 6th Sense	Riscaldamento automatico
Impostazione	Modifica di varie impostazioni
Modalità assistita	Menu cottura assistita

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER INTERRUPERE IL PROCESSO DI COTTURA

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



PER NON CONTINUARE LA COTTURA

Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto di Arresto



PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Chiudere la porta e premere il tasto Start UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto. Premendo il tasto Start DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.



AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti, finché non viene premuto il tasto di Arresto o non viene aperta la porta per far cessare il segnale.



NOTA: ricordate che se aprite e chiudete la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE consente di regolare numerose impostazioni.	
FUNZIONE	RUOTARE PER IMPOSTARE
Standby (posizione zero)	Timer
Microonde	Potenza microonde e tempo di cottura
Tasto Funzione Crisp	Tempo di cottura
Grill	Tempo di cottura
Turbogrill	Tempo di cottura
Turbogrill + MW	Potenza microonde e tempo di cottura
Aria Ventilata	Temperatura e tempo di cottura
Aria ventilata + mw	Temperatura, potenza microonde e tempo di cottura
Riscaldamento rapido	Temperatura
Vapore 6th Sense	Tempo cottura a vapore
Jet Defrost	Categoria di alimenti e Peso
Risc 6th Sense	Grado di cottura
Impostazione	Lingua, orologio, luminosità, contrasto e cicalino
Modalità assistita	Categoria di alimenti, classe di alimenti, peso, quantità, grado di cottura e tempo





SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO SUGGERITO:
900 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	COTTURA DI VERDURE , carne, ecc
650 W	COTTURA di pesce.
500 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE MOLTO PROTEICHE piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	FAR BOLLIRE LENTAMENTE stufati e per sciogliere il burro.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidire burro e formaggi.
90 W	AMMORBIDIRE GELATI

TURBOGRILL COMBI	
POTENZA	USO SUGGERITO:
650 W	COTTURA gratinatura verdure
350 - 500 W	COTTURA pollame e lasagne
160 - 350 W	COTTURA pesce e gratin surgelati
160 W	COTTURA di carne
90 W	GRATINATURA frutta
0 W	BRUNITURA solo durante la cottura

FORCED AIR COMBI	
POTENZA	USO SUGGERITO:
350 W	COTTURA pesce e gratin surgelati
160 W	COTTURA arrostiti
90 W	COTTURA di pane e torte
0 W	BRUNITURA solo durante la cottura

PESI CONSIGLIATI PER RISC 6TH SENSE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, il peso netto deve essere limitato a 250 - 600 g.



PESI CONSIGLIATI PER JET DEFROST

IMPORTANTE

PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI è NECESSARIO:

- Indicare, con la massima precisione possibile, il PESO dell'alimento selezionato.
- Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.

USARE QUESTA FUNZIONE SOLAMENTE per scongelare. La funzione Jet Defrost può essere usata solo per scongelare rapidamente alimenti surgelati appartenenti alle categorie qui elencate. Scongelare manualmente tutti gli altri alimenti o pesi non elencati.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA oppure se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliete la potenza 160 W per lo scongelamento.

CARNE (100g - 2Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrostiti.
POLLAME (100g - 3Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti.
PESCE (100g - 2Kg)	Bistecche o filetti interi.
VERDURE (100g - 2Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
PANE (100g - 2Kg)	Pagnotte, focaccine o panini.

GRADO DI COTTURA

IL GRADO DI COTTURA È DISPONIBILE SOLO NELLA MODALITÀ RISC 6TH SENSE E NELLA MODALITÀ ASSISTITA.

CON LA FUNZIONE REGOLA grado cottura avete la possibilità di controllare personalmente il risultato finale. Questa funzione consente di raggiungere livelli di temperatura inferiori o superiori alle impostazioni standard.

IL FORNO SELEZIONA AUTOMATICAMENTE L'IMPOSTAZIONE PREDEFINITA.

Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se il cibo riscaldato è troppo caldo o troppo freddo, potete regolare facilmente la temperatura secondo la vostra preferenza personale prima di usare la volta successiva la stessa funzione. Selezionare un livello di grado cottura tramite la manopola di regolazione subito dopo aver premuto il tasto Start.

NOTA:

IL GRADO COTTURA può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

LIVELLO	EFFETTO
Grado cottura +2	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
Grado cottura +1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI
Grado cottura 0	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
Grado cottura -1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI
Grado cottura -2	RAGGIUNGE LA MINIMA TEMPERATURA FINALE

